

\*\*

## **MENU de la FERME 26,50 Euros**

POTAGE  
OU  
TERRINE MAISON-CRUDITES  
OU  
TOURTE MAISON SALADE VERTE  
OU  
ASSIETTE DE PRESSKOPF-CRUDITES

\*\*

FLEISCHSCHNACKA ET SA SALADE VERTE  
OU  
TOURTE SALADE VERTE  
OU  
VIANDE FUMEE DE PORC  
accompagnement frites ou roi-tofailles ou crudités  
OU  
SUGGESTION DU MOMENT  
(selon disponibilité et abattage)

\*\*

FROMAGE  
OU  
TARTE DU JOUR  
OU  
FROMAGE BLANC AU KIRSCH  
OU  
VACHERIN GLACE  
OU  
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

Dessert à la carte Supplément de 2,50 €

\*\*

## A LA CARTE

	<b>EURO</b>	
	<b>ENTREE</b>	<b>PLAT</b>
ASSIETTE DE CRUDITES	4,00	8,00
ASSIETTE PAYSANNE (charcuterie et fromage )		20,00
ASSIETTE PAYSANNE ET SES CRUDITES		24,00
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	10,00	16,50
ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET SES CRUDITES		20,50
ASSIETTE DE PRESSKOPF ET SES CRUDITES	10,00	16,50
TERRINE faite maison-CRUDITES	8,50	13,50
JAMBON BLANC -CRUDITES	8,50	13,50
LARD PAYSAN CRU		15,50
ASSIETTE DE FROMAGE		11,00
POTAGE DU JOUR		4,50
TOURTE ET SES CRUDITES		18,00
TOURTE ET SA SALADE VERTE	9,00	14,00
ASSIETTE DE FRITES OU TOFAILLES		4,50
VIANDE FUMEE DE PORC		17,00
BOEUF GROS SEL		
22,00		
TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE		19,00
ACCOMPAGNEMENT DES VIANDES AU CHOIX :		
POMME DE TERRE (roigabrageldi-tofailles) – SALADE VERTE		
OU ASSORTIMENT DE CRUDITES OU FRITES MAISON		
FLEISCHSCHNACKA ET SA SALADE VERTE		15,00
OMELETTE NATURE ET SES FRITES (4 œufs)		9,00
OMELETTE AU LARD ET SES FRITES (4 œufs)		10,00

**La charcuterie et les œufs sont issus de notre FERME**

\*\*

## **DESSERT DU GUSTIBERG**

	<b>EURO</b>
TARTE MAISON	5,00
SUPPLEMENT CHANTILLY	0,50
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	5,00
MERINGUE CHANTILLY	4,50
MERINGUE GLACEE CHANTILLY (3 boules:vanille;chocolat;pistache )	7,50
SISSKASS (selon disponibilité) (fromage blanc au kirsch)	6,50
CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS (glace 2 boules café ou chocolat, sauce chocolat ou expresso, chantilly)	7,00
DAME BLANCHE (glace 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,00
COUPE VOSGIENNE (glace 2 boules vanille, myrtilles , chantilly)	7,00
VACHERIN GLACE maison	5.50
GLACE OU SORBET (vanille,fraise,café,chocolat,pistache,citron,cassis,mirabelle, rhum-raisin,pomme,framboise)	
2 BOULES	5,00
3 BOULES	6,00
1 BOULE	3,00
SORBET ARROSEE	7,80
IRISH COFFEE	8,50

\*\*

**MENU ENFANT JUSQU'A 10 ANS**  
**12 EUROS**

STEAK HACHE  
OU  
VIANDE FUMEE DE "PORC  
OU  
TOURTE  
OU  
JAMBON BLANC

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX  
POMME DE TERRE(roigabrageldi-tofailles)  
OU  
ASSORTIMENT DE CRUDITES  
OU  
FRITES MAISON

\*\*

GLACE 2 BOULES  
OU  
TARTE DU JOUR

**APERITIFS****EURO**

KIR AU CHOIX (le verre 10cl) (cassis, mûre, mirabelle, pêche, myrtille)	3,50
KIR ROYAL AU CHOIX (le verre 15cl) (cassis, mûre, mirabelle, pêche, myrtille)	6,00
CREMANT NATURE (la flute 15cl)	5,50
PINOT GRIS Vendanges tardives (le verre 10cl)	7,00
GEWURTZTRAMINER (le verre 10cl)	4,50
MUSCAT sec (le verre 10cl)	3,50
Rosé Pamplemousse (le verre 12cl)	3,50
PASTIS 2cl	3,50
MARTINI BLANC 4 cl	4,00
PORTO 4 cl	4,00
SUZE 4cl	4,00
AMER OU CYNAR OU PICON Bière (25cl)	4,00
WHISKY 4 cl	6,00

**BIERES**

PRESSION CABRIO (bière artisanale) 25cl	3,50
PRESSION CABRIO (bière artisanale) 50cl	7,00
AMBREE CABRIO Btlle 33cl	5,50
PRESSION HIRSCH 25cl	3,20
PRESSION HIRSCH 50cl	6,40
PRESSION HIRSCH Sirop 25cl	4,00
PANACHE BIÈRE 25 cl	3,00
BIÈRE SANS ALCOOL 25 cl	3,00

**EURO****EAUX-JUS DE FRUIT**

CAROLA PLATE OU LEGERE OU PETILLANTE	50cl	3,00
CAROLA PLATE OU LEGERE OU PETILLANTE	100cl	4,00
LIMONADE	100cl	4,00
LIMONADE le verre	20cl	2,50
PERRIER	33cl	4,00
ORANGINA	25 cl	3,50
COCA-COLA	33 cl	3,50
SCHWEPPE	25 cl	3,30
JUS DE FRUITS AU CHOIX (20cl) (orange,abricot,tomate,ananas)		3,50
JUS DE POMME Artisanal le verre	20cl	3,50
THE GLACE A LA PECHE	25cl	3,50
SIROP A L'EAU le verre (20cl) (menthe,fraise,citron,grenadine,pamplemousse)		2,00
DIABOLO le verre (20cl) (menthe,fraise,citron,grenadine,pamplemousse)		3,00

**BOISSONS CHAUDES**

CAFE EXPRESSO	2,00
CAFE DECAFEINE	2,20
CAFE CREME	2,50
GRAND CAFE	2,40
GRAND CAFE CREME	2,80
THE-INFUSION	2,00
THE LAIT OU CITRON	2,50
CHOCOLAT LAIT	4,00
CHOCOLAT LAIT CHANTILLY	4,50

**DIGESTIFS**

POIRE OU FRAMBOISE OU MARC DE GEWURTZTRAMINER OU MIRABELLE OU GENTIANE OU NOISETTE (4cl)	6,00
RHUM (4cl)	4,00
COGNAC (4cl)	5,00

\*\*



## CARTE DES VINS

litre      75 cl      50 cl      25 cl      le verre

### VINS ROUGES

COTES DU RHONE	13,50		7,00	3,80	2,00
BORDEAUX	14,50		9,50	4,80	2,50
COTES DU RHONE Vacqueyras		35,00			
CAHORS Vin de Lune		24,00			5,00
BORDEAUX Lussac St Emilion		25,00			
COTE DE VENTOUX Bio		25,00			5,00

### VINS ROSES

COTES DE PROVENCE		21,00			
COTE DE VENTOUX Bio		25,00			5,00
PINOT NOIR ROSE		20,00			
ROSE DE TABLE	13,50		6,60	3,20	1,60

### VINS D'ALSACE

EDELZWICKER Schlegel & Boeglin	18,00		9,00	4,50	2,80
RIESLING Schlegel & Boeglin		18,50	12,00	6,60	3,30
MUSCAT Schlegel & Boeglin		20,00	13,50	7,00	3,50
PINOT GRIS Schlegel & Boeglin		20,00	13,60	7,00	3,50
GEWURTZTRAMINER Schlegel & Boeglin		20,00	13,60	7,00	3,50
PINOT NOIR Schlegel & Boeglin		20,00	13,60	7,00	3,50
CREMANT D'ALSACE Schlegel & Boeglin		23,00			6,00

\*\*

**MENU GUSTIBERG 27,50 Euros**

ASSIETTE DE CRUDITES  
OU  
POTAGE MAISON

\*\*

TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE  
OU  
BOEUF GROS SEL

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :  
ROIGABRAGELDI OU FRITES OU CRUDITES

\*\*

TARTE DU JOUR  
OU  
VACHERIN  
OU  
GLACE 2 BOULES AU CHOIX  
OU  
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

Dessert à la carte ,supplément de 2,50 euros